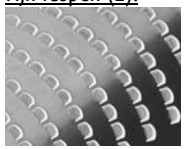
Toepassingsmogelijkheden:

Fijn raspen (2):



- De schil van citrusvruchten
- Harde kruiden (vb. nootmuskaat)
- Harde kaas (vb. Parmezaanse kaas)
  Noten (walnoten of hazelnoten)

Resultaten van het raspen:
Door deze werkwijze komen smaken vrij die duidelijk waarneembaar zijn in combinatie met andere ingrediënten.

Grof raspen (5):

- Kaas (vb. mozzarella, cheddar)
- Chocolade
- Groenten (vb. wortelen of aardappelen)
- Fruit (vb. appelen
- Boter

Resultaten van het raspen:
Ruwe vezels zijn bijzonder geschikt om de smaak van bepaalde ingrediënten tot uiting te laten komen (vb. kaas in een tortilla of wortelen in een salade).

Onderhoud en reiniging:

- Het basisprincipe is dat de keukenrasp steeds moet worden gereinigd voor het eerste gebruik en telkens nadat hij werd gebruikt. Spoel de keukenrasp met een zacht afwasmiddel onder stromend water.
- Gebruik geen schurende doekjes of bijtende middelen!

△ Opgelet:

- Het raspoppervlak is bijzonder scherp. Wanneer u met de rasp werkt, moet u ervoor zorgen dat geen lichaamsdelen in contact komen met het raspoppervlak.
- Na gebruik steeds de beschermhoes terug aanbrengen!

Veel plezier met de dubbele rasp van de Salad Chef en smakelijk!

Uw Genius-team

BA265-0910 INTL.

Ⓕ

Genius®

Salad Chef Double râpe - fine et grossière

La combinaison d'une râpe fine et d'une râpe grossière

Cher client Genius,

Félicitations pour l'achat de la double râpe Salad Chef !
Le bel aspect et l'excellente saveur de nombreux plats sont obtenus en ajoutant des ingrédients râpés – de la noix de muscade dans une sauce béchamel, par exemple, ou des carottes râpées dans une salade. La double râpe est l'accessoire idéal qui complète votre appareil Salad Chef car elle combine une râpe fine et une râpe grossière en un seul appareil !

Conseils d'utilisation:

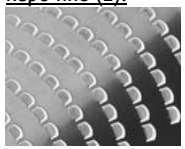
① Retirez la protection en soulevant légèrement le crochet situé au bas de la râpe (avec embout antidérapant) de façon à ce qu'il se détache er à pouvoir retirer facilement la protection.
② Avant d'insérer la double râpe dans le Salad Chef, retirez le bouchon du couvercle (cf. mode d'emploi du Salad Chef).
③ Placez la double râpe de sorte que les encoches situées sous la poignée de la râpe reposent sur le rebord de l'ouverture du couvercle du Salad Chef. Ceci permet d'éviter que la râpe ne glisse en cours d'utilisation. L'extrémité inférieure de la double râpe (avec embout antidérapant) est posée sur le bord extérieur du couvercle du Salad Chef.
④ Vous pouvez maintenant râper les ingrédients directement dans le saladier du Salad Chef en effectuant un mouvement de haut en bas sur la râpe tout en exerçant une légère pression.
⑤ Levez tout simplement la poignée de la râpe pour la sortir.
⑥ Après utilisation, remettez la protection en place en plaçant les deux crochets sur le dessus de la double râpe (dans le renfoncement de la poignée) et en appuyant sur le crochet situé à l'extrémité inférieure (avec embout antidérapant) jusqu'à ce que la protection soit en place.

Conseils:

La double râpe peut également être utilisée sans Salad Chef.
C'est pourquoi un embout antidérapant a été prévu sur le bord inférieur. Tenez la poignée avec votre main la plus faible (les droitiers utilisent leur main gauche, les gauchers utilisent leur main droite) et posez la râpe sur le plan de travail sur son " embout antidérapant". Vous pouvez maintenant râper les ingrédients directement sur le plan de travail ou dans un plat.
La double râpe peut également être utilisée sans support pour râper les ingrédients directement sur un plat cuisiné.

Applications possibles:

Râpe fine (2):



- Zestes d'agrumes
- Épices durs (ex. noix de muscade)
- Fromages à pâte dure (ex. parmesan)
- Fruits secs (noix ou noisettes)

Résultats :
Le râpage libère les arômes qui se révèlent véritablement en combinaison avec d'autres ingrédients.

Râpe grossière (5):

- Fromage (ex. mozzarella, cheddar)
- Chocolat
- Légumes (ex. carottes ou pommes de terre)
- Fruits (ex. pommes)
- Beurre

Résultats :
Les larges fibres permettent de faire ressortir le goût de certains ingrédients (ex. du fromage dans un wrap ou des carottes dans une salade).

Entretien et nettoyage:

- La râpe doit être nettoyée avant la première utilisation et après chaque utilisation. Rincez la râpe avec un détergent doux sous l'eau courante.
- N'utilisez aucun tampon abrasif ou des agents nettoyants caustiques!

△ Attention:

- Les surfaces de la râpe sont très tranchantes ; veillez à ce qu'aucune partie de votre corps n'entre en contact avec les surfaces de la râpe lors de la manipulation.
- Après utilisation, remettez toujours la protection en place!

Régalez-vous avec la double râpe Salad Chef et bon appétit!

Votre équipe Genius

NL

Genius®

Salad Chef Dubbele rasp – fijn en grof

Gecombineerde fijne en grove rasp

Geachte Genius-klant,

Gefeliciteerd met uw aankoop van uw Salad Chef dubbele rasp!
Het mooie uitzicht en de heerlijke smaak van heel wat gerechten komen tot stand door geraspte ingrediënten toe te voegen: nootmuskaat in bechamelsaus, bijvoorbeeld. Of geraspte wortelen in een salade. De dubbele rasp is de perfecte aanvulling op uw Salad Chef-set omdat hij tegelijkertijd fijn en grof kan raspen!

Gebruiksinstructies:

① Verwijder de beschermhoes door de haak aan de onderkant van de rasp (met schuifstoppers) een beetje op te tillen, zodat hij los komt. Zo kunt u de hoes gemakkelijk verwijderen.
② Voor u de dubbele rasp in de Salad Chef monteert, moet u de duwstaaf van het snijblad verwijderen (zie de gebruiksinstructies van de Salad Chef).
③ Plaats de dubbele rasp met de inkepingen aan de onderkant van het handvat van de rasp op de rand van de opening in het snijdeksel van de Salad Chef.. Zo kan hij niet verschuiven tijdens het gebruik. De onderste rand van de dubbele rasp (met schuifstopper) rust op de buitenrand van het snijdeksel van de Salad Chef.
④ Nu kunt ingrediënten rechtstreeks in de Salad Chef-kom raspen door het naar boven en beneden over de rasp te wrijven terwijl u een lichte druk uitoefent.
⑤ Til het handvat van de rasp op om hem te verwijderen.
⑥ Na gebruik plaatst u de beschermhoes terug door de twee haken over de bovenkant van de dubbele rasp (in de uitsparing van het handvat) te leggen. Druk de haak aan de onderkant (met schuifstopper) naar beneden tot de beschermhoes vast zit op zijn plaats.

Tip:

De dubbele rasp kan ook zonder de Salad Chef worden gebruikt.
Daarom is er een schuifstopper aan de onderste rand. Houd het handvat vast met uw minder goede hand (rechtshandige mensen gebruiken hun linkerhand, linkshandige mensen gebruiken hun rechterhand) en laat de rasp op het werkblad op zijn "schuifstopper" rusten. Nu kunt het ingrediënt rechtstreeks op het werkblad of op een bord raspen.
De dubbele rasp kan ook zonder steun gebruikt worden om ingrediënten rechtstreeks op een maaltijd te raspen.